

Exkluzivní americké brambory

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **podle chuti**
- mletá sladká paprika 1 ks
- sůl 1 ks
- grilovací koření 1 ks
- kmín 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- brambory 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Dobře očištěné brambory i se slupkou pokrájíme na čtvrtky a vložíme do hrnce (mísy). Polijeme trochou oleje a zamícháme. Následně přidáme grilovací koření a papriku, kořením nešetříme. Vše opět promícháme. Můžeme trochu osolit, ale pozor, grilovací koření je samo o sobě dost slané.

Okořeněné brambory přesypeme na plech s pečícím papírem a důkladně posypeme kmínem.

Exkluzivní americké brambory pečeme při 200 °C cca 25 minut. Jakmile se brambory jakoby nafouknou, jsou hotové.

Exkluzivní americké brambory můžeme podávat jako přílohu, dobře chutnají i samotné s keřírem.

Množství brambor přizpůsobíme počtu požadovaných porcí.